

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Cuvée Unique - 2016 - blanc



Ce Saint-Véran « Cuvée Unique » est, en 2016, plus unique que jamais. D'abord pas les quantités produites, extrêmement faibles. En effet, les trois parcelles de Saint-Véran (sur les secteurs des Combes et du Clos des Poncétys) ont été les plus touchées par la grêle en début de printemps. De ce fait, de nombreux pieds n'ont produit qu'une à deux grappes, amenant les rendements globaux à ne pas dépasser les 10 hectolitres par hectare. Mais unique aussi par son profil atypique, d'une concentration hors du commun. Les raisins peu nombreux ont pu mûrir rapidement, et se doter d'une impressionnante richesse aromatique.

Avec si peu de raisins rentrés en cave, Jean-Marie Guffens a particulièrement soigné la qualité du pressage, extrêmement doux pour préserver au maximum la pureté et l'éclat des arômes du fruit. Sa science incomparable de l'élevage a ensuite permis de canaliser cette puissance naturelle et donner au vin ce supplément de profondeur qui fait le style unique des vins du Domaine.

Les terroirs de Saint-Véran sont ici sublimés : doté d'une sève et d'une crémosité incomparables, le vin offre un bouquet de fruits mûrs légèrement caramélisés, poire et pêche en tête, avec une touche exotique très gourmande évoquant l'ananas rôti et même la mangue. Fleur blanches, miel, beurre frais et épices douces complètent ce tableau aromatique particulièrement riche. Si l'attaque est ample et ronde, presque « tactile », rappelant les vins du millésime précédent, la minéralité sous-jacente retend le milieu de bouche et étire le vin dans une finale impressionnante par sa force et sa persistance.

S'il se révèle déjà très expressif (après un bon carafage bien sûr), ce Saint-Véran Cuvée Unique gagnera clairement en profondeur dans les 5 prochaines années. Encore une fois, un vin impressionnant qui surclasse son appellation.

Domaine Guffens-Heynen - Saint-Véran Cuvée Unique - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, léger reflet vert

Nez : Exubérant : poire et pêche légèrement caramélisées, ananas rôti, mangue fraîche, fleur blanches, miel, beurre frais et épices douces.

Bouche : Gros volume, crémeux et tactile. La minéralité saline et légèrement iodée retend le milieu de bouche. Finale droite et très persistante.

Accords mets-vins : Filet de bar au beurre blanc, risotto aux noix de Saint-Jacques, escalope de veau à la normande. Fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2025 voire plus.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques